



# भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण

EXTRAORDINARY

भाग II—खण्ड 3—उप-खण्ड (i)

PART II—Section 3—Sub-section (i)

प्राधिकार से प्रकाशित

PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 648]

नई दिल्ली, शुक्रवार, दिसम्बर 12, 2008/अग्रहायण 21, 1930

No. 648]

NEW DELHI, FRIDAY, DECEMBER 12, 2008/AGRAHAYANA 21, 1930

कृषि मंत्रालय

(कृषि और सहकारिता विभाग)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 4 दिसम्बर, 2008

सा.का.नि. 851(अ).—वनस्पति तेल श्रेणीकरण और चिन्हांकन नियम, 1955 का और संशोधन करने के लिए निम्नलिखित प्रारूप नियमों को, जिसे केन्द्रीय सरकार, कृषि उपज (श्रेणीकरण और चिन्हांकन) अधिनियम, 1937 (1937 का 1) की धारा 3 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, बनाने का प्रस्ताव करती है, उक्त धारा की अपेक्षानुसार ऐसे सभी व्यक्तियों की जानकारी के लिए जिनके उससे प्रभावित होने की संभावना है, प्रकाशित किया जाता है और यह सूचना दी जाती है कि उक्त प्रारूप नियमों पर उस तारीख से, जिसको इस अधिसूचना वाले भारत के राजपत्र की प्रतियां जनता को उपलब्ध करा दी जाती हैं, पैंतालीस दिन की अवधि की समाप्ति पर या उसके पश्चात् विचार किया जाएगा;

2. ऐसा कोई व्यक्ति, जो उक्त प्रारूप के संबंध में ऊपर विनिर्दिष्ट अवधि के भीतर, कोई सुझाव या आक्षेप करना चाहता है, वह, उनको केन्द्रीय सरकार के विचार के लिए, भारत सरकार के कृषि विपणन सलाहकार, विपणन और निरीक्षण निदेशालय, प्रधान कार्यालय, सी. जी. ओ. काम्प्लेक्स, एन. एच.-IV, फरीदाबाद (हरियाणा)-121001, को भेज सकेगा।

3. उक्त प्रारूप नियमों के संबंध में किसी व्यक्ति से इस प्रकार विनिर्दिष्ट अवधि की समाप्ति से पूर्व प्राप्त किए गए सभी आक्षेपों या सुझावों पर केन्द्रीय सरकार द्वारा विचार किया जाएगा।

प्रारूप नियम

(1) इन नियमों का संक्षिप्त नाम वनस्पति तेल श्रेणीकरण और चिन्हांकन (संशोधन) नियम, 2008 है।

(2) ये राजपत्र में प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे।

(3) वनस्पति तेल श्रेणीकरण और चिन्हांकन नियम, 1955 के (जिसे इसमें इसके पश्चात् उक्त नियम कहा गया है) नियम 3 में, "अनुसूची 1 से अनुसूची 16" शब्दों और अक्षरों के स्थान पर "अनुसूची 1 से अनुसूची 19" शब्द और अक्षर रखे जाएंगे।

(4) नियम 4 में, "अनुसूची 1 से अनुसूची 16" शब्दों और अक्षरों के स्थान पर "अनुसूची 1 से अनुसूची 19" शब्द और अक्षर रखे जाएंगे।

(5) उक्त नियमों के नियम 5 के,—(क) उप-नियम (i) में "अनुसूची 17-क" शब्दों और अक्षरों के स्थान पर "अनुसूची 20-क" शब्द और अक्षर रखे जाएंगे।

- (ख) उप-नियम (ii) में "अनुसूची 17-ख" शब्दों और अक्षरों के स्थान पर "अनुसूची 20-ख" शब्द और अक्षर रखे जाएंगे।
- (6) उक्त नियमों के नियम 6 के उप-नियम (3) में निम्नलिखित उप-नियम रखा जाएगा, अर्थात् :—
- "वनस्पति तेल, कृषि विपणन सलाहकार के, समय-समय पर जारी किए गए अनुदेशों के अनुसार पैक आकारों में पैक किए जाएंगे।"
- (7) उक्त नियमों के नियम 7 के उप-नियम (1) में खण्ड (ड) के पश्चात् निम्नलिखित खण्ड अंतःस्थापित किए जाएंगे, अर्थात् :—
- (च) अधिकतम फुटकर मूल्य (सभी करें सहित);
- (छ) लाट सं./बैच सं./कोड सं.;
- (ज) पैकिंग की तारीख से तारीख ...../मास .....वर्ष के पूर्व उपभोग सर्वोत्तम; और
- (झ) ऐसे अन्य विवरण जो कृषि विपणन सलाहकार, भारत सरकार, द्वारा विनिर्दिष्ट किए जाएं।
- (8) उक्त नियमों के नियम 8 में, "अनुसूची 18" शब्दों और अक्षरों के स्थान पर "अनुसूची 21" शब्द और अक्षर रखे जाएंगे।
- (9) उक्त नियमों के नियम 9 के पश्चात् निम्नलिखित नियम अंतःस्थापित किए जाएंगे अर्थात् :—
- (10) "वनस्पति तेलों के मामले में भारी धातुओं के अवशिष्ट स्तरों, कीटनाशियों और नाशकजीवमार्कों, फसल संदूषकों, प्राकृतिक रूप से पैदा होने वाले विषैले पदार्थों और अन्य ख़ाद्य सुरक्षा के संबंध में घरेलू उद्देश्यों के लिए समय-समय पर यथा संशोधित ख़ाद्य अपमिश्रण निवारण नियम (पी. एफ. ए.), 1955 के और निर्यात उद्देश्यों के लिए कोडेक्स एलिमेनटेरियस आयोग के निर्बंधनों और अपेक्षाओं का अनुपालन किया जाएगा।"
- (11) "इन नियमों में विनिर्दिष्ट सभी वनस्पति तेल परीक्षण में आर्जेमोनि तेल और पशु चर्बी से मुक्त होंगे।"
- (10) उक्त नियमों की अनुसूची 1 में सरसों के तेल के लिए एगमार्क श्रेणी अभिधान और क्वालिटी की परिभाषा :—
- (क) स्तंभ 7 में, सभी श्रेणियों में आयोडीन मान "98 से 110" के स्थान पर "98 से 112" रखा जाएगा।
- (ख) स्तंभ 9 में, श्रेणी 1 में तेल के प्राकृतिक आवश्यक अंश की प्रतिशतता "0.25 से 0.60" के स्थान पर "0.20 से 0.60" रखा जाएगा।
- (ग) स्तंभ 10 में, श्रेणी 1 में अम्लमान "1.5" के स्थान पर "2.0" रखा जाए।
- (11) उक्त नियमों की अनुसूची 16 के पश्चात् निम्नलिखित अनुसूचियां अंतःस्थापित की जाएंगी, अर्थात् :—

### अनुसूची 17

(नियम 3 और नियम 4 देखें)

### परिष्कृत पाम ऑयल के लिए एगमार्क श्रेणी अभिधान और क्वालिटी की परिभाषा

क्वालिटी परिभाषा											
श्रेणी अभिधान	आर्द्रता और अविलेय अशुद्धता का भार के अनुसार प्रतिशत (अधिकतम)	(वाई +5 आर) के रूप में व्यक्त 1/2" सेल में लोवीबांड स्कोल पर रंग, इससे अधिक गहरा न हो	30° सें./30° सें. पर विनिर्दिष्ट गुरुत्व	50° सें. पर अपवर्तनांक	साबुनीकरण मान	आयोडीन मान (विज पद्धति)	वजन के अनुसार असाबुनीकरणीय पदार्थ का प्रतिशत (अधिकतम)	अम्ल मान (अधिकतम)	गलनांक (°सें.) में (इससे अधिक नहीं)	विलायक निष्कर्षित तेल के लिए °सें. पर पैरोआक्साइड (संवृत कप) विधि द्वारा स्पुरांक (इससे कम नहीं हो)	प्रति किलोग्राम मिलि इन्क्विलेंट पैरोआक्साइड मान (अधिकतम)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
परिष्कृत	0.10	5.0	0.890- 0.912	1.4497- 1.4552	195-205	45-56	1.2	0.5	37.0	250	10.0

विवरण	सामान्य अपेक्षाएं
13	14
पाम आयल, एलाइज गुनिनसिस की फसल कटाई के तुरंत बाद एक्सप्रेसन साल्वेंट निष्कर्षण विधि द्वारा स्वच्छ, ताजा, गुदेदार फलभित्ति (पैरिकार्प) से प्राप्त किया जाएगा। तेल का अल्कली से निष्प्रभावन करके और/प्रत्यक्ष परिष्करण करके और/अथवा अब्जाबर्वेंट ब्लीचिंग अर्थ अथवा सक्रिय कार्बन से ब्लीचिंग करके और भाप द्वारा डिओडोराइज करके अनुमोदित खाद्य श्रेणी विलायकों का प्रयोग कर मिस्सेल परिष्कृत किया जाएगा। अन्य किसी रासायनिक एजेंट का प्रयोग नहीं किया जाएगा।	फिल्टर्ड सैम्पल को 24 घंटे तक 50° से. पर रखने पर तेल स्वच्छ और गदलेपन से मुक्त होगा। तेल बासीपन, मिलावटी पदार्थों, विजातीय पदार्थों अन्य तेलों अथवा पशुजन्य तेलों अथवा वसा अथवा स्वास्थ्य के लिए हानिकारक अन्य पदार्थों, अवसादन, निलम्बित पदार्थों, खनिज तेल, पृथक हुए जल और मिलाए गए रंग और स्वाद उत्पन्न करने वाले पदार्थों और दुर्गन्ध से मुक्त होगा। तेल में अनुमत एंटीआक्सीडेंट हो सकते हैं किन्तु सान्द्रण में वे खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 के अधीन यथाविनिर्दिष्ट सीमा से अधिक नहीं होंगे। अपलाटाक्सिन सीमा 30 भाग प्रति बिलियनसे अधिक नहीं होगी। इसमें स्वीकार्य स्वाद और गंध होगा। फासफोरस 4 मिलि-ग्राम/कि.ग्रा. से अधिक नहीं होगा।

## अनुसूची-18

(नियम 3 और नियम 4 देखें)

## खाद्य पाम ऑयल के लिए एगमार्क श्रेणी अभिधान और क्वालिटी परिभाषा

क्वालिटी परिभाषा											
श्रेणी अभिधान	आर्द्रता और अविलेय अशुद्धता का भार के अनुसार प्रतिशत (अधिकतम)	(वाई +5 आर) के अशुद्धता का रूप में व्यक्त 1/2" सेल में स्नेवीबांड स्केल पर रंग, इससे अधिक गहरा न हो	30° से/30° से गुरुत्व	50° से पर अपवर्तनांक	सानुनीकरण मान	आयोडीन मान (विज पद्धति)	वजन के अनुसार असानुनीकरणीय पदार्थ का प्रतिशत (अधिकतम)	अम्ल मान (अधिकतम)	गलनांक (°से.) में (इससे अधिक नहीं)	विलायक के लिए °से. पर पेन्सकी मोर्टन (संबुत कप) विधि द्वारा स्फुरांक (इससे कम नहीं हो)	प्रति किलोग्राम मिलि इक्विवलेंट पैरेआक्साइड मान (अधिकतम)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
श्रेणी-I	0.10	20.0	0.900-0.912	1.4491-1.4552	195-205	45-56	1.2	1.0	37.0	250	10.0
श्रेणी-II	0.20	20.0	0.900-0.912	1.4491-1.4552	195-205	45.0-56.0	1.2	10.0	37.0	250	10.0

विवरण	सामान्य अपेक्षाएं
13	14
(खाद्य) पाम आयल, देश में उत्पादित एलाइज गुनिनसिल की स्वच्छ, ताजी, गुदेदार मेसोकार्प से प्राप्त किया जाएगा और जिसमें एक्सप्रेसन अथवा सोल्वेंट निष्कर्षण विधि द्वारा प्राप्त ब्लीच्ड खाद्य तेल अथवा खाद्य लाल पाम ऑयल सम्मिलित होगा। पाम ऑयल श्रेणी-1 खाद्य उपयोग के लिए उपयुक्त है और श्रेणी-2, वनस्पति, मार्गेराइन, रिफाइनड तेल और कान्फेक्शनरी उद्योग इत्यादि के लिए उपयुक्त है।	फिल्टर्ड सैम्पल को 24 घंटे तक 50° से. पर रखने पर तेल स्वच्छ और गदलेपन तथा अवसाद से मुक्त होगा। तेल बासीपन, मिलावटी पदार्थों, विजातीय पदार्थों, खनिज तेलों अथवा पशुजन्य तेलों अथवा वसा अथवा स्वास्थ्य के लिए हानिकारक अन्य पदार्थों, अवसादन, निलम्बित पदार्थों, पृथक हुए जल और मिलाए गए रंग और स्वाद उत्पन्न करने वाले पदार्थों और दुर्गन्ध से मुक्त होगा। तेल में अनुमत एंटी-आक्सीडेंट हो सकते हैं किन्तु सान्द्रण में वे खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 के अधीन यथाविनिर्दिष्ट सीमा से अधिक नहीं होंगे। इसमें स्वीकार्य स्वाद और गंध होगा।

## अनुसूची-19

(नियम 3 और नियम 4 देखें)

## खाद्य पाम ऑयल के लिए एगमार्क श्रेणी अभिधान और क्वालिटी परिभाषा

## क्वालिटी परिभाषा

श्रेणी	आर्द्रता और अविलेय अशुद्धता का भार के अनुसार प्रतिशत (अधिकतम)	(वाई +5 आर) के रूप में व्यक्त 1/2" सेल में लोवीबांड स्केल पर रंग, इससे अधिक गहरा न हो	40° से. पर बी.आर. रीडिंग	50° से. पर अपवर्तनांक	साबुनीकरण मान	आयोडीन मान (विज पद्धति)	वजन के अनुसार असाबुनीकरणीय पदार्थ का प्रतिशत (अधिकतम)	अम्ल मान (अधिकतम)	क्लाउड प्वाइंट (°से) इससे अधिक नहीं	विलायक निष्कर्षित तेल के लिए °से. पर पेन्सकी मोर्टन (संवृत कप) विधि द्वारा स्फुरांक (इससे कम नहीं हो)	ओलीक एसिड के रूप में फ्री फैटी एसिड का प्रतिशत (अधिकतम)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
कच्ची श्रेणी	0.25	-	43.70 से 52-50	1.4550-1.4610	195-205	50-62	1.2	6.0	-	250	3.0
परिष्कृत श्रेणी	0.10	30.0	43.70 से 52-50	1.4550-1.4610	195-205	50-62	1.0	0.5	18.0	250	0.25

## विवरण

## सामान्य अपेक्षाएँ

13

14

पामोलिन एक्सप्रेसन अथवा सोल्वेंट निष्कर्षण विधि द्वारा आयल पाम वृक्ष (एलाइज गुनिनसिस) के फल के गुद्देदार मेसोकार्प से निकाले हुए पाम तेल के पृथक्करण द्वारा प्राप्त द्रव घटक होगा। कच्ची श्रेणी का पामोलीन केवल वनस्पति बेकरी शार्टनिंग मार्गेराइन बनाने के लिए और रिफाइनड पामोलिन के लिए उपयुक्त है। यह सीधे खाद्य प्रयोजनों के लिए नहीं है। रिफाइनड श्रेणी का पामोलिन सीधे खाद्य प्रयोजनों के लिए उपयुक्त है।

फिल्टर्ड सैम्पल को 24 घंटे तक 50° से. पर रखने पर तेल स्वच्छ और गदलेपन तथा अवसादन से मुक्त होगा। पामोलिन बासीपन, मिलावटी विजातीय पदार्थों खनिज तेलों अथवा पशुजन्य तेलों अथवा वसा अथवा स्वास्थ्य के लिए हानिकारक अन्य पदार्थों, अवसादन, निलम्बित पदार्थों, पृथक् हुए जल और मिलाए गए रंग और स्वाद उत्पन्न करने वाले पदार्थों और दुर्गन्ध से मुक्त होगा। पामोलिन में अनुमत एंटीआक्सीडेंट हो सकते हैं किन्तु सान्द्रण में इनकी मात्रा खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 के अधीन यथाविनिर्दिष्ट सीमा से अधिक नहीं होंगे। इसमें स्वीकार्य स्वाद और गंध होगा।

टिप्पण : (1) मूल नियम, भारत के राजपत्र, भाग II, खंड 3, तारीख 13 अगस्त, 1955 में का.आ. 1719, तारीख 13 अगस्त, 1955 के रूप में प्रकाशित किए गए थे।

(2) प्रथम संशोधन, भारत के राजपत्र, भाग II, खंड 3(ii), तारीख 1 फरवरी, 1964 में का.आ. 409, तारीख 25 जनवरी, 1964 के रूप में प्रकाशित किए गए थे।

(3) द्वितीय संशोधन, भारत के राजपत्र, भाग II, खंड 3(ii), तारीख 20 अगस्त, 1966 में का.आ. 2472, तारीख 6 अगस्त, 1966 के रूप में प्रकाशित किए गए थे।

(4) तृतीय संशोधन, भारत के राजपत्र, भाग II, खंड 3(ii), तारीख 19 अगस्त, 1967 में का.आ. 2792, तारीख 9 अगस्त, 1967 के रूप में प्रकाशित किए गए थे।

(5) चतुर्थ संशोधन, भारत के राजपत्र, भाग II, खंड 3(ii), तारीख 27 मार्च, 1982 में का.आ. 1283, तारीख 15 मार्च, 1982 के रूप में प्रकाशित किए गए थे।

(6) पंचम संशोधन, भारत के राजपत्र, भाग II, खंड 3(ii), तारीख 28 अगस्त, 1982 में का.आ. 2987, तारीख 13 अगस्त, 1982 के रूप में प्रकाशित किए गए थे।

- (7) षष्ठम संशोधन, भारत के राजपत्र, भाग II, खंड 3, उप-खंड (i), तारीख 12 मार्च, 1990 के पृष्ठ 1003-1007 पर अंकित सा.का.नि. 289, तारीख 4 अप्रैल, 1990 के द्वारा प्रकाशित किए गए थे।
- (8) सप्तम संशोधन, भारत के राजपत्र, भाग II, खंड 3, उप-खंड (i), तारीख 18 जनवरी, 1993 में अंकित सा.का.नि. 24(अ), तारीख 1 जनवरी, 1993 के द्वारा प्रकाशित किए गए थे।

[फा. सं. 18011/1/2008-एम-II]

जिजि थॉमसन, संयुक्त सचिव (विपणन)

**MINISTRY OF AGRICULTURE**

(Department of Agriculture and Co-operation)

**NOTIFICATION**

New Delhi, the 4th December, 2008

**G.S.R. 851(E).**—The following draft rules further to amend the Vegetable Oils Grading and Marking Rules, 1955 which the Central Government proposes to make in exercise of the powers conferred by Section 3 of the Agricultural Produce (Grading and Marking) Act, 1937 (1 of 1937) are hereby published as required by the said section for information of all persons likely to be affected thereby, and notice is hereby given that the said draft rules shall be taken into consideration on or after the expiry of a period of forty five days from the date on which the copies of the Gazette of India containing this notification are made available to the public;

2. Any person desiring to make any suggestions or objections in respect of said draft, may forward the same for consideration of the Central Government, within the period specified above, to the Agricultural Marketing Adviser to the Government of India, Directorate of Marketing and Inspection, Head Office, CGO Complex, NH-IV, Faridabad (Haryana)-121001.

3. All objections or suggestions which may be received from any person with respect to the said draft rules before the expiry of the period so specified will be taken into consideration by the Central Government.

**DRAFT RULES**

- (1) These rules may be called the Vegetable Oils Grading and Marking (Amendment) Rules, 2008.
- (2) They shall come into force on the date of their publication in the Gazette of India.
- (3) In the Vegetable Oil Grading and Marking Rules, 1955 (hereinafter referred to as the said rules); in rule 3, for the words and letters "Schedule I to XVI" the words and letters "Schedule I to XIX" shall be substituted.
- (4) In rule 4, for the words and letters "Schedule I to XVI" the words and letters "Schedule I to XIX" shall be substituted.
- (5) In rule 5, of the said rule :—
  - (a) in sub-rule (i) for the words and letters "Schedule XVII-A" the words and letters "Schedule XX-A" shall be substituted.
  - (b) In sub-rule (ii) for the words and letters "Schedule XVII-B" the words and letters "Schedule XX-B" shall be substituted.
- (6) In rule 6 of the said rule, in sub-rule (3), the following sub-rules shall be substituted, namely :
 

"The vegetable oils shall be packed in the pack sizes as per instructions of the Agricultural Marketing Adviser issued from time to time."
- (7) In rule 7 of the said rule, in sub-rule (1) after clause (e) the following clauses shall be inserted, namely :
  - (f) Maximum retail price (inclusive of all taxes);
  - (g) Lot No. /batch No. /code No.;
  - (h) BEST BEFORE .....DATE/MONTH,..... YEAR from the date of packing; and

U860 GT/08-2

- (i) Any other particulars as may be specified by the Agricultural Marketing Adviser to the Government of India."
- (8) In rule 8 of the said rule, for the words and letters "Schedule XVIII" the words and letters "Schedule XXI" shall be substituted.
- (9) After rule 9 of the said rule the following rules shall be inserted, namely :
- (10) "Vegetable Oils shall comply with the restrictions in regard to residual levels of heavy metals, insecticides and pesticides, crop contaminants, naturally occurring toxic substances and other food safety requirements as prescribed under Prevention of Food Adulteration (PFA) Rules, 1955 amended from time to time for domestic purposes and Codex Alimentarius Commission for export purposes."
- (11) "The test for Argemone oil and Animal fat shall be negative in all vegetable oils specified in these rules."
- (10) In Schedule I of the said rule, Agmark grade designation and definition of quality for Mustard oil :—
- (a) In column 7, Iodine value "98 to 110" shall be substituted by "98 to 112" in all grades.
- (b) In column 9, Percentage of Natural Essential Oil content "0.25 to 0.60" shall be substituted by "0.20 to 0.60" in grade I.
- (c) In column 10, Acid value "1.5" shall be substituted by "2.0" in grade I.
- (11) After Schedule XVI of the said rules the following Schedules shall be inserted :

### SCHEDULE XVII

(See rules 3 and 4)

#### Agmark Grade designation and definition of quality for Refined Palm Oil

Definition Quality											
Grade Designation	Moisture and insoluble impurities per cent by weight (max.)	Colour on Lovibond scale* in 1/2" cell expressed as (Y+5R) not deeper than	Specific gravity at 30°C/ 30°C	Refractive Index at 50°C	Saponification value	Iodine value (Wij's method)	Unsaponifiable matter per cent by weight (max.)	Acid value (max.)	Melting point in (°C) (not more than)	Flash point by Pensky Marten (closed cup) method on °C for solvent extracted oil (not less than)	Peroxide value Mili-lent per kg. (max.)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
Refined	0.10	5.0	0.890-0.912	1.4497-1.4552	195-205	45-56	1.2	0.5	37.0	250	10.0

Description	General Requirement
13	14
Palm Oil shall be obtained from clean, fresh, fleshy pericarp immediately after harvesting of <i>Elaeis Guineensis</i> by the method of expression solvent extraction. The oil shall be refined by neutralization with alkali and/or by physical refining, and/or by miscella refining using permitted food-grade solvents followed by bleaching with absorbent - bleaching earth or activated carbon and deodorized with steam. No other chemical agent shall be used.	The oil shall be clear and free from turbidity when a filtered sample is kept at 50 °C for 24 hours. The oil shall be free from rancidity, adulterants, foreign substances, other oils or animal originated oil or fat or any other matter injurious to health, sediments, suspended matter, mineral oil, separated water and added colouring and flavouring substances and obnoxious odour. The oil may contain permitted anti-oxidants not exceeding in concentration as specified under Prevention of Food Adulteration Rules, 1955. The aflatoxin limit shall not exceed 30 parts per billion. It shall have acceptable taste and odour. Phosphorus shall not be more than 4mg/kg.

## SCHEDULE XVIII

(See rules 3 and 4)

## Agmark Grade designation and definition of quality for Palm Oil Edible

## Definition Quality

Grade Designation	Moisture and insoluble impurities per cent by weight (max.)	Colour on Lovibond scale* in 1/2" cell expressed as (Y+5R) not deeper than	Specific gravity at 30°C/ 30°C	Refractive Index at 50°C	Saponification value	Iodine value (Wij's method)	Unsaponifiable matter per cent by weight (max.)	Acid value (max.)	Melting point in °C (not more than)	Flash point by Pensky Marten (closed cup) method on extracted oil (not less than)	Peroxide value Mili-equivalent per kg. (max.)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
Grade-I	0.10	20.0	0.900-0.912	1.4491-1.4552	195-205	45.0-56.0	1.2	1.0	37.0	250	10.0
Grade-II	0.20	20.0	0.900-0.912	1.4491-1.4552	195-205	45.0-56.0	1.2	10.0	37.0	250	10.0

Description	General Requirement
(13)	(14)
Palm Oil (edible) shall be obtained from clean, fresh, fleshy mesocarp of <i>Elaeis Guineensis</i> indigenously produced and includes edible red Palm oil and edible bleached Palm oil by the method of expression or solvent extraction. The Palm oil Grade-I is suitable for edible purposes and Grade-II is suitable for making Vanaspati, Margarine, refined oil and confectionary industry etc.	The oil shall be clear and free from turbidity and sedimentation when a filtered sample is kept at 50°C for 24 hours. The oil shall be free from rancidity, adulterants, foreign substances, mineral oils or animal originated oil or fat or any other matter injurious to health, sediments, suspended matter, separated water and added colouring and flavouring substances and obnoxious odour. The oil may contain permitted anti-oxidants not exceeding in concentration as specified under Prevention of Food Adulteration Rules, 1955. It shall have acceptable taste and odour.

## SCHEDULE XIX

(See rules 3 and 4)

## Agmark Grade designation and definition of quality for Palmolein

Definition Quality											
Grade Designation	Moisture and insoluble impurities, per cent by weight (max.)	Colour on Lovibond scale* in 1/2" cell expressed as (Y+5R) not deeper than	B.R. Reading at 40 degree centi-grade	Refractive Index at 50°C	Saponi-fication value	Iodine value (Wij's method)	Unsaponi-fiable matter, per cent by weight (max.)	Acid value (max.)	Cloud point in (°C) (not more than)	Flash point by Pensky Marten (closed cup) method on °C for solvent extracted oil (not less than)	Free Fatty Acids % as Oleic acid (max.)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
Raw Grade	0.25	—	43.70 to 52.50	1.4550-1.4610	195-205	50-62	1.2	6.0	—	250	3.0
Refined Grade	0.10	30.0	43.70 to 52.50	1.4550-1.4610	195-205	50-62	1.0	0.5	18.0	250	0.25

Descrip tion	General Requirement
(13)	(14)
Palmolein shall be the liquid fraction obtained by fractionation of Palm oil derived from the fleshy mesocarp of the fruit oil palm ( <i>Elaeis Guineensis</i> ) tree by the method of expression or solvent extraction. The Palmolein Raw Grade is suitable for making Vanaspati, bakery shortening, margarine and refined Palmolein only and not for direct edible purposes. The Palmolein Refined grade is suitable for direct edible purposes.	Palmolein shall be clear and free from turbidity and sedimentation when a filtered sample is kept at 50°C for 24 hours. Palmolein shall be free from rancidity, adulterants, foreign substances, mineral oils or animal originated oil or fat or any other matter injurious to health, sediments, suspended matter, separated water and added colouring and flavouring substances and obnoxious odour. Palmolein may contain permitted anti-oxidants not exceeding in concentration as specified under Prevention of Food Adulteration Rules, 1955. It shall have acceptable taste and odour.

- Note : (1) Principal rules published as S.O. 1719, dated 13-8-1955 in the Gazette of India, Part II, Section 3, dated 13-8-1955.  
 (2) First Amendment published as S.O. 409, dated 25-1-1964 in the Gazette of India, Part II, Section 3(ii), dated 1-2-1964.  
 (3) Second Amendment published as S.O. 2472, dated 6-8-1966 in the Gazette of India, Part II, Section 3(ii), dated 20-8-1966.  
 (4) Third Amendment published as S.O. 2792, dated 9-8-1967 in the Gazette of India, Part II, Section 3(ii), dated 19-8-1967.  
 (5) Fourth Amendment published as S.O. 1283, dated 15-3-1982 in the Gazette of India, Part II, Section 3(ii), dated 27-3-1982.  
 (6) Fifth Amendment published as S.O. 2987, dated 13-8-1982 in the Gazette of India, Part II, Section 3(ii), dated 28-8-1982.  
 (7) Sixth Amendment published vide G.S.R. 289, dated 4-4-1990 appeared on pages 1003-1007 in the Gazette of India, Part II, Section 3, Sub-section (i), dated 12-3-1990.  
 (8) Seventh Amendment published vide G.S.R. 24(E), dated 1-1-1993 appeared in the Gazette of India, Part II, Section 3, Sub-section (i), dated 18-1-1993.

[F. No. 18011/1/2008-M-II]  
 JIJI THOMSON, Jt. Secy. (Marketing)